Татьяна Аврова

ХЛЕБ 2

НА ЗАКВАСКЕ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Это моя вторая книга, в которой я продолжаю делиться с вами рецептами замечательных видов хлеба на закваске, выпеченных на самой обыкновенной кухне, в самой обычной духовке. И делаю это я с большим удовольствием, потому что очень надеюсь, что вам понравится этот хлеб так же, как и мне. К каждому рецепту есть ссылка на пошаговый видеорецепт.

- Хлеб на закваске 2
  -
  - Введение
  - Амарантово-ржаной хлеб на закваске «Экспериментальный»
    -
    - Ингредиенты
    - Приготовление закваски (опары)
    - Тесто. Предварительная расстойка
    - Формовка. Окончательная расстойка
    - Выпечка
  - Имбирный хлеб на закваске в домашних условиях
    -
    - Ингредиенты
    - Приготовление закваски (опары)
    - Приготовление имбирной заварки
    - Тесто. Предварительная расстойка
    - Формовка. Окончательная расстойка
    - Выпечка
  - Итальянские хлебные палочки «Гриссини» из теста на закваске
    -
    - Ингредиенты
    - Приготовление закваски (опары)
    - Тесто. Предварительная расстойка
    - Формовка. Окончательная расстойка
    - Выпечка
  - Простой рецепт белого хлебушка из сдобного теста на закваске
    -
    - Ингредиенты для 2-х булок
    - Приготовление закваски (опары)
    - Тесто. Предварительная расстойка
    - Формовка. Окончательная расстойка

        - Выпечка
    - Пшеничный батон из теста на закваске
        -
        - Ингредиенты для 2-х булок
        - Приготовление закваски (опары)
        - Тесто. Предварительная расстойка
        - Формовка. Окончательная расстойка
        - Выпечка
    - Пшеничный калач «Солнышко» из теста на закваске с куркумой и тмином
        -
        - Ингредиенты для 2-х калачей
        - Приготовление закваски (опары)
        - Тесто. Предварительная расстойка
        - Формовка. Окончательная расстойка
        - Выпечка
    - Пшеничный хлеб на закваске «Конопушка»
        -
        - Ингредиенты
        - Приготовление закваски (опары)
        - Тесто. Предварительная расстойка
        - Формовка. Окончательная расстойка
        - Выпечка
    - Пшеничный хлеб с манной крупой на закваске
        -
        - Ингредиенты
        - Приготовление пшеничной закваски (опары)
        - Тесто. Предварительная расстойка
        - Формовка. Окончательная расстойка
        - Выпечка
    - Самый простой рецепт белого хлеба на закваске
        -
        - Ингредиенты для 2-х булок
        - Приготовление закваски (опары)
        - Тесто. Предварительная расстойка
        - Формовка. Окончательная расстойка
        - Выпечка
    - Самый простой рецепт пшеничного цельнозернового хлеба на закваске
        -
        - Ингредиенты
        - Приготовление закваски (опары)
        - Тесто. Предварительная расстойка
        - Формовка. Окончательная расстойка

- Выпечка
- Самый простой рецепт чёрного хлеба на закваске
  -
  - Ингредиенты
  - Приготовление ржаной закваски (опары)
  - Тесто. Предварительная расстойка
  - Формовка. Окончательная расстойка
  - Выпечка
- Тартин хлеб
  -
  - Ингредиенты
  - Приготовление закваски (опары)
  - Тесто. Предварительная расстойка
  - Формовка. Окончательная расстойка
  - Выпечка
- Тостовый пшенично-кукурузный хлеб на закваске
  -
  - Ингредиенты
  - Приготовление закваски (опары)
  - Тесто. Предварительная расстойка
  - Формовка. Окончательная расстойка
  - Выпечка
- Хлеб полярный простой на густой закваске
  -
  - Ингредиенты для 2-х булок
  - Приготовление густой закваски
  - Тесто. Предварительная расстойка
  - Формовка. Окончательная расстойка
  - Выпечка
- Чамбелла с брынзой и специями из теста на закваске
  -
  - Ингредиенты
  - Приготовление закваски (опары)
  - Тесто. Предварительная расстойка
  - Формовка. Окончательная расстойка
  - Выпечка
- Шаньги из теста на закваске
  -
  - Ингредиенты
  - Приготовление закваски (опары)
  - Тесто. Предварительная расстойка
  - Формовка
  - Выпечка
- Тесто на пшеничной закваске для несладкой выпечки

- Ингредиенты
- Приготовление закваски (опары)
- Приготовление теста. Расстойка

- Кормление и хранение пшеничной закваски
- Как приготовить закваску (опару) для выпечки хлеба
  -
  - Ингредиенты
- Для информации

Хлеб на закваске 2

Татьяна Аврова

Дизайнер обложки Вадим Отставнов

© Татьяна Аврова, 2017
© Вадим Отставнов, дизайн обложки, 2017

ISBN 978-5-4485-2639-8
Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Введение

Выпечка хлеба – это моё самое любимое увлечение, благодаря которому, я и моя семья узнали вкус и аромат настоящего натурального хлеба без промышленных дрожжей и прочих химических добавок.

В этом и заключается задача моих книг – научить моих читателей печь вкусный и полезный хлеб – богатый источник витаминов, минералов и аминокислот.

Ни для кого не секрет, что хороший, качественный хлеб можно испечь только на закваске. Выпечка на закваске – это самый древний способ хлебопечения. В закваске присутствуют дикие дрожжи и молочнокислые бактерии. Они вызывают расщепление сахара в муке на спирт и углекислый газ. Тесто начинает бродить, накапливая полезные вещества и насыщая будущий хлеб аминокислотами, витаминами и минералами.

Хлеб, выпеченный на натуральной закваске – это очень качественный хлеб, вкусный и полезный, с хрустящей корочкой, с сильным запахом – приятным и душистым.

Это моя вторая книга, в которой я продолжаю делиться с вами рецептами замечательных видов хлеба на закваске, выпеченных на самой обыкновенной кухне, в самой обычной духовке. И делаю это я с большим удовольствием, потому что очень надеюсь, что вам понравится этот хлеб так же, как и мне.

Мой, уже немалый опыт хлебопечения, показал мне, что нет ничего сложного в выпечке хлеба в домашних условиях. А начать нужно всего лишь с выведения закваски.

Приготовление закваски в домашних условиях не требует особых усилий, хотя и занимает не менее 4—7 дней. Один раз выведенную закваску, можно хранить долгие годы, если её регулярно обновлять, добавляя немного муки и воды. Рецепты выведения пшеничной и ржаной заквасок вы найдете в моей первой книге.

А когда вы выведете свою первую закваску, подружитесь с ней, испечете на ней свой первый хлеб, вы уже легко сможете печь хлеб по любым рецептам моих книг.

Почти ежедневно, я наслаждаюсь ни с чем не сравнимым ароматом свежеиспечённого хлеба у себя на кухне. **И очень хочется, чтобы этот аромат свежеиспечённого хлеба был и на вашей кухне.**

Амарантово-ржаной хлеб на закваске «Экспериментальный»

Видеорецепт

Рецепт этого хлеба мне подсказал мой подписчик моего канала в Ютубе. Мне стало очень любопытно, действительно ли хлеб только из амарантовой и ржаной муки в пропорциях 50 на 50 получится очень вкусным и ароматным, как утверждал мой подписчик. Поскольку этот хлеб я делала впервые и ещё не знала каким будет результат, я назвала этот хлеб «Экспериментальный». Хлеб получился великолепным, но название хлеба я решила не менять. Это название мне всегда будет напоминать, что этот потрясающий хлеб – результат эксперимента и поэтому никогда не нужно бояться экспериментировать.

Ингредиенты

Для ржаной закваски (опары):
1—2 ст. л. ржаного стартёра
300 г ржаной муки
300 мл воды

Для теста:
350 г амарантовой муки
50 г ржаной муки
600 г ржаной закваски (опары)
190 мл воды
14 г соли

Приготовление закваски (опары)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартёр. Добавляем воду. Перемешиваем.

Высыпаем просеянную муку. Опять перемешиваем.

Накрываем. Оставляем для созревания до тех пор, пока закваска (опара) не увеличится в объёме раза в 3. Время на это может уйти от 6 до 12 часов.

Тесто. Предварительная расстойка

В миску выкладываем закваску (опару), разводим водой комнатной температуры. Перемешиваем. Добавляем просеянную муку (амарантовую и ржаную), соль.

Вручную замешиваем тесто до тех пор, пока оно не соберётся в комок. Тесто не требует длительного вымешивания, так как в ржаной муке клейковины меньше, чем в пшеничной, а амарантовая мука – это мука без глютена.

Влажными руками выравниваем поверхность теста, миску накрываем и оставляем при комнатной температуре примерно на 2 часа.

Формовка. Окончательная расстойка

Рабочую поверхность слегка увлажняем. Выкладываем тесто. Делим тесто на 2 части нужной массы. Каждую часть округляем, а затем придаём форму в зависимости от формы для выпечки (овальную или круглую). Всё это желательно делать влажными руками.

Аккуратно выкладываем тесто в форму для выпечки. Утрамбовываем тесто, выравниваем поверхность, накрываем и оставляем на окончательную расстойку на 1 час или до 1,5 кратного увеличения в объёме.

Выпечка

Выпекаем хлеб в духовке, разогретой до 180—200° С, минут 40—45.

Выпеченный хлеб остужаем на решётке.

Если мы хотим получить хлеб с более насыщенным вкусом и ароматом, то его нужно накрыть полотенцем и оставить на 12 часов.

Имбирный хлеб на закваске в домашних условиях

Видеорецепт

Очень вкусный, ароматный, аппетитный имбирный хлеб с пористым, воздушным мякишем. Выпечь этот хлеб совсем несложно. А своим необычным и очень привлекательным внешним видом этот хлеб может украсить любой стол.

Ингредиенты

Для закваски (опары):
1 ст. л. стартёра (пшеничного или ржаного)
90 г белой пшеничной муки
90 мл воды

Для имбирной заварки:
3 ч. л. молотого имбиря
180 мл кипятка
1 ст. л. сахара
1 ст. л. сока лимона
цедра половины лимона

Для теста:
360 г белой пшеничной муки
180 г закваски (опары)
вся имбирная заварка
70 г сливочного масла
1 ст. л. сахара
1 ч. л. соли

Приготовление закваски (опары)

В миску, где будет созревать закваска (опара), выкладываем небольшое количество ржаного или пшеничного стартёра. Добавляем воду комнатной температуры. Перемешиваем. Высыпаем просеянную пшеничную муку. Опять перемешиваем. Накрываем. Оставляем созревать до 8 часов, пока закваска не увеличится в объёме минимум раза в 2.

Приготовление имбирной заварки

Молотый имбирь заливаем крутым кипятком. Добавляем сахар. Тщательно перемешиваем. Накрыв полученную смесь, оставляем настаиваться минут 20.

Из лимона выжимаем требуемое количество сока и снимаем цедру. Лимон желательно обдать кипятком, чтобы удалить консерванты с его поверхности. Сок лимона и цедру добавляем к имбирной смеси. Всё хорошо перемешиваем.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса выкладываем: закваску (опару), имбирную заварку, просеянную белую пшеничную муку, соль, сахар.

Вымешиваем тесто в тестомесе на 1 скорости до того момента, когда из теста сформируется колобок. Выключим тестомес, накроем тесто и оставим для отдыха минут на 15.

После отдыха продолжаем замес теста с добавлением растопленного сливочного масла, оно должно быть слегка тёплым, но не горячим. Вымешиваем тесто в тестомесе на 2 скорости до тех пор, пока тесто не вберёт в себя полностью всё масло. Обычно данный процесс при использовании тестомеса занимает около 3 минут.

Тесто с упругой, однородной консистенцией помещаем в миску, накрываем его, оставляем на предварительную расстойку часа на 3 или до тех пор, пока тесто не увеличится в объеме раза в 3.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Отрежем небольшой кусочек теста, округлим его и отложим в сторону.

Оставшуюся часть теста также округляем, собирая его края к центру, переворачиваем швом вниз и придаём ему форму шара. Это и будет заготовка будущего хлеба.

Отложенную часть теста раскатаем в круглый пласт. Сделаем лезвием сквозные надрезы длиной 1,5—2 сантиметра и накроем этим пластом поверхность заготовки будущего хлеба.

Помещаем заготовку на пергамент, накрываем её, и оставляем на окончательную расстойку на 1 час. За это время заготовка должна немного увеличиться в объеме.

Выпечка

Перед выпечкой смазываем поверхность хлеба яйцом, взбитым с небольшим количеством воды.

Аккуратно перетягиваем хлеб на пекарскую лопату и отправляем в нагретую духовку.

Выпекаем хлеб на хлебопекарном камне или противне при температуре 180—190° С минут 40.

Хлеб готов, когда его верх зарумянится и покроется золотистой корочкой.

Готовый хлеб остужаем на решётке.

Итальянские хлебные палочки «Гриссини» из теста на закваске

Видеорецепт

Эти итальянские хлебные палочки очень вкусные, подаются в ресторанах и пиццериях. Готовятся из дрожжевого теста, а я решила попробовать выпечь эти палочки из теста на закваске.

Ингредиенты

Для закваски (опары):
30 г пшеничного стартёра
100 мл воды
100 г белой пшеничной муки

Для теста:
300 г белой пшеничной муки
100 г манной крупы
200 г закваски (опары)
185 мл воды
20 мл оливкового масла
1 ст. л. тростникового или белого сахара
1 ч. л. соли
½ ч. л. куркумы
½ ч. л. тмина

Для начинки:
кунжут

Приготовление закваски (опары)

В миске смешиваем все ингредиенты. Накрываем. Оставляем для созревания от 8 до 12 часов при комнатной температуре. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме примерно в 3 раза.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса выкладываем закваску (опару), добавляем воду, оливковое масло, сахар, соль, манную крупу, просеянную муку.

Размешиваем смесь на 1 скорости примерно 1 минуту или до тех пор, пока мука не впитает в себя всю жидкость.

Добавляем куркуму и тмин.

Далее вымешиваем тесто в тестомесе 4 минуты на второй скорости.

Готовое тесто получается очень мягким, однородным, эластичным и не липнет к рукам.

Вымешанное тесто округляем прямо на весу, а затем выкладываем в миску, немного смазанную растительным маслом.

Накрываем миску, чтобы тесто не заветривалось, и оставляем на расстойке примерно на 3—4 часа.

Во время расстойки, примерно в середине, делаем тесту одну обминку.

Для этого максимально вытягиваем тесто за один край и складываем его к середине. И так – по кругу. Тесто переворачиваем, округляем его прямо в миске, выравниваем поверхность и оставляем на расстойке на оставшееся время.

За время расстойки тесто должно увеличиться в объёме примерно раза в 3.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Тесто округляем, накрываем и оставляем для отдыха минут на 10.

Раскатываем тесто в пласт прямоугольной формы.

Визуально делим прямоугольник вдоль на 3 части. Можно сделать разметку.

Среднюю часть равномерно посыпаем кунжутом.

Крайней частью пласта накрываем среднюю часть пласта. Сверху опять посыпаем кунжутом. Накрываем третьей частью пласта.

Получаем тесто в виде прямоугольного узкого пласта, которое нарезаем поперек пласта примерно на 30 полосок. Каждую полоску скручиваем и растягиваем. Выкладываем на противень, покрытый пергаментом. Это и будут заготовки хлебных палочек.

Накрываем заготовки и оставляем на расстойке на 1 час. За время расстойки заготовки должны немного увеличиться в объёме.

Выпечка

Выпекаем палочки в духовке, разогретой до 220° С, минут 15—20. Готовность проверяем по цвету палочек. Когда они подрумянятся, станут золотистыми, сразу вынимаем их из духовки.

Остужаем палочки на решётке. На решётке тесто остывает равномернее.

Простой рецепт белого хлебушка из сдобного теста на закваске

Видеорецепт

Очень простой рецепт. Легко готовить. Красивый внешний вид. Тонкая, хрустящая корочка. Невероятно вкусный и ароматный.

Такой хлеб никого не оставит равнодушным.

Ингредиенты для 2-х булок

Для закваски (опары):
1—2 ст. л. пшеничного стартёра
200 мл воды
200 г белой пшеничной муки

Для теста:
800—850 г белой пшеничной муки
400 г закваски (опары)
270 мл воды комнатной температуры
1 ст. л. сахара
50 г растительного или сливочного масла
2 куриных яйца
½ ч. л. соли

Для смазки:
яйцо
вода

Для посыпки:
отруби овсяные

Приготовление закваски (опары)

В миске смешиваем все ингредиенты. Накрываем. Оставляем для созревания от 8 до 12 часов при комнатной температуре. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме примерно в 3 раза.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса выливаем закваску (опару), добавляем воду, яйца, сахар, соль и масло. Если используем сливочное масло, то оно должно быть размягчённым.

Добавляем просеянную муку.

Вымешиваем тесто в тестомесе минут 5—7 на 2 скорости. Должно получиться гладкое, податливое, практически не липкое, эластичное тесто.

Выкладываем тесто в миску, смазанную растительным маслом, накрываем и оставляем на 3 часа при комнатной температуре для расстойки.

Формовка. Окончательная расстойка

Делим тесто на две части. Каждую часть округляем. Одна часть – это одна булка хлеба.

Берём одну часть теста, вторую часть теста накрываем, чтобы она не заветривалась.

Придаём тесту форму батона, который визуально разделим на 3 части. Одну часть раскатаем при помощи скалки в лепёшку.

Ту часть теста, которая раскатана в лепёшку, разрежем на 3 полоски одинаковой ширины.

Разрезанные полоски теста не очень плотно переплетём в «косу».

Получившейся «косой» накроем вторую половину батона, заправив концы под низ.

Сформированный хлеб осторожно выкладываем на пергамент, а затем вместе с пергаментом помещаем в расстоечную овальную корзинку для выпечки.

Перед выпечкой смазываем хлеб яйцом, взбитым с небольшим количеством воды. Сверху хлеб посыпаем овсяными отрубями.

Форму с хлебом накрываем и оставляем на расстойку на 1 час.

Выпечка

Выпекаем хлеб в духовке, разогретой до 180° С, примерно 35 минут до золотисто-жёлтой корочки.

Выпеченный хлеб вынимаем из духовки и остужаем на решётке.

Полностью остывший хлеб режем на порционные куски и подаём к столу.

Пшеничный батон из теста на закваске

Видеорецепт

Домашняя выпечка – это праздник для всей семьи. А хлеб, выпеченный своими руками – это и хорошее настроение, и вкусный хлеб, какого не встретишь в магазине, и невероятный аромат по всей квартире свежеиспечённого хлеба.

Ингредиенты для 2-х булок

Для закваски (опары):
50 г пшеничного стартёра
200 мл воды
200 г белой пшеничной муки

Для теста:
600 г белой пшеничной муки
200 г цельнозерновой пшеничной муки
450 г закваски (опары)
370 мл воды
40 мл оливкового масла (можно заменить на любое растительное)
1 ст. л. тростникового или белого сахара
1 ч. л. соли

Для смазки:
крепкий чай

Для посыпки:
тмин, кунжут, отруби овсяные или пшеничные

Приготовление закваски (опары)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем пшеничный стартёр. Добавляем воду. Всё хорошо перемешиваем до однородности. Добавляем муку. Опять всё хорошо перемешиваем. Накрываем смесь. Оставляем для созревания от 8 до 12 часов при комнатной температуре. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме примерно в 3 раза.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса выкладываем закваску (опару), добавляем воду, растительное масло, сахар, соль, просеянную муку.

Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на 2 скорости.

Готовое тесто получается очень мягким, однородным, эластичным и не липнет к рукам.

Тесто округляем прямо на весу, а затем выкладываем в миску, немного смазанную растительным маслом.

Накрываем миску, чтобы тесто не заветривалось, и оставляем на расстойке примерно на 3—4 часа.

Во время расстойки, примерно в середине, делаем тесту одну обминку.

Для этого максимально вытягиваем тесто за один край и складываем его к середине. И так – по кругу. Тесто переворачиваем, округляем его прямо в миске и оставляем на расстойке на оставшееся время.

За это время тесто должно увеличиться в объёме примерно раза в 3.

Формовка. Окончательная расстойка

Раскатываем тесто не очень тонко в прямоугольный пласт. Размер пласта зависит от размера расстоечной корзины. Как можно плотнее половину теста скатываем в рулет.

Вторую половину прямоугольника нарезаем на небольшие полосы, не пересекая границы теста.

Продолжим скатывать тесто в рулет. Получаем заготовку будущего хлеба.

Закрепляем заготовку, чтобы она не расползлась во время выпечки.

Сформированную заготовку осторожно выкладываем на пергамент, а затем вместе с пергаментом перекладываем его в расстоечную корзину. Накрываем и оставляем на расстойку на 1 час или до тех пор, пока заготовка не увеличится в объёме раза в 1,5.

Выпечка

Перед выпечкой смазываем батон крепким чаем. Сверху посыпаем овсяными или пшеничными отрубями, либо тмином или кунжутом.

Выпекаем хлеб в духовке, разогретой до 180° С, примерно 35 минут до золотисто-жёлтой корочки.

Выпеченный хлеб вынимаем из духовки и остужаем на решётке.

Пшеничный калач «Солнышко» из теста на закваске с куркумой и тмином

Видеорецепт

Великолепный хлеб на каждый день.

Куркума придаёт хлебу тот самый солнечный цвет, а тмин – богатейший аромат.

Вкусный, ароматный, с упругим мякишем. Объедение!

Ингредиенты для 2-х калачей

Для закваски (опары):
30 г пшеничного стартёра
200 мл воды
200 г белой пшеничной муки

Для теста:
600 г белой пшеничной муки
200 г манной крупы
400 г закваски (опары)
370 мл воды
40 мл любого растительного масла
1 ст. л. тростникового или белого сахара
1 ч. л. соли
½—1 ч. л. куркумы
½—1 ч. л. тмина

Для посыпки:
овсяные отруби (кунжут)

Приготовление закваски (опары)

В миске смешиваем все ингредиенты. Накрываем. Оставляем для созревания от 8 до 12 часов при комнатной температуре. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме примерно в 3 раза.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса выкладываем закваску (опару), добавляем воду, растительное масло, сахар, соль, просеянную муку.

Размешиваем смесь на 1 скорости до тех пор, пока мука не впитает в себя всю жидкость, примерно 1 минуту.

Добавляем куркуму и тмин. Если хотите цвет и вкус хлеба сделать более насыщенными, то используйте добавки в максимальном количестве.

Далее вымешиваем тесто в тестомесе 4 минуты на второй скорости.

Готовое тесто получается очень мягким, однородным, эластичным и не должно липнуть к рукам.

Тесто округляем прямо на весу, а затем выкладываем в миску, немного смазанную растительным маслом.

Накрываем миску, чтобы тесто не заветривалось, и оставляем на расстойке примерно на 3—4 часа.

Во время расстойки, примерно в середине, делаем тесту одну обминку.

Для этого максимально вытягиваем тесто за один край и складываем его к середине. И так – по кругу. Тесто переворачиваем, округляем его прямо в миске, выравниваем поверхность и оставляем на расстойке на оставшееся время.

За это время тесто должно увеличиться в объёме примерно раза в 3.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Тесто округляем, а затем делим на 2 равные части. Каждую часть округляем, накрываем и оставляем для отдыха минут на 10.

На рабочую поверхность выкладываем пергамент. Равномерно рассыпаем по пергаменту овсяные отруби. Берём одну часть теста, слегка её расплющиваем и кладём на отруби, чуть придавливая рукой. Специальным ножом для пиццы делаем диагональный разрез по центру, не доходя до краёв. Точно также делаем ещё два перекрещивающихся разреза.

Полученные внутренние углы выворачиваем наизнанку и выкладываем на тесто.

Получаем заготовку нашего будущего калача.

Аккуратно стряхиваем лишние отруби. Накрываем заготовку и оставляем на расстойке на 1—1,5 часа. За время расстойки заготовка должна увеличиться в объёме раза в 1,5.

Выпечка

Выпекаем калачи в духовке, разогретой до 200° С, примерно 30 минут или до золотистого цвета.

Остужаем калачи на решётке.

Пшеничный хлеб на закваске «Конопушка»

Видеорецепт

Очень вкусный хлеб. С красивым упругим мякишем, с хрустящей тонкой корочкой.

Ингредиенты

Для закваски (опары):
1 ст. л. стартёра (ржаного или пшеничного)
100 г белой пшеничной муки
100 мл воды комнатной температуры

Для теста:
500 г белой пшеничной муки
400 мл воды комнатной температуры
200 г закваски (опары)
1 ст. л. растительного масла
12 г соли

Приготовление закваски (опары)

В миску, где будет созревать закваска (опара), выкладываем ржаной или пшеничный стартёр. Добавляем воду комнатной температуры. Перемешиваем до однородности. Высыпаем просеянную пшеничную муку. Опять перемешиваем до тех пор, пока в миске не останется сухой муки. Накрываем. Оставляем для созревания до 8 часов.

Тесто. Предварительная расстойка

Разводим закваску (опару) водой комнатной температуры. Перемешиваем.

В дежу тестомеса выкладываем закваску (опару). Добавляем, соль, растительное масло. Высыпаем просеянную пшеничную муку.

Вымешиваем в тестомесе 5 минут на 2 скорости.

Тесто получается очень жидким и сильно липнет к рукам. При работе с таким тестом желательно руки постоянно держать влажными. Например, можно рядом держать ёмкость с водой.

Готовое тесто выкладываем в миску, смазанную растительным маслом. Сразу же тесто округляем, собирая его края к центру, переворачиваем, накрываем и оставляем при комнатной температуре для брожения на 1час.

Через 1 час берём тесто за один край вытягиваем и складываем к противоположной стороне миски. И так – по кругу. Тесто переворачиваем, накрываем, оставляем ещё на 1 час.

Через 1 час всё повторяем. За время брожения теста эта процедура должна быть выполнена 3 раза.

Формовка. Окончательная расстойка

Выкладываем тесто в круглую форму для выпечки. Можно для этого использовать, например, чугунный сотейник или сковороду со съёмной ручкой.

Накрываем форму и оставляем для окончательной расстойки при комнатной температуре часа на 1,5.

Выпечка

Перед выпечкой нужно накрыть форму крышкой из жаропрочного материала. Для этих целей можно использовать другую форму для выпечки или просто сковороду со съёмной ручкой, главное, чтобы эти формы были такого же диаметра. Отправляем форму с будущим хлебом в холодную духовку. Выставляем температуру духовки на 200° С. Выпекаем хлеб первые 30 минут под крышкой. Затем крышку аккуратно, чтобы не обжечься, снимаем и выпекаем ещё 40—50 минут. Время выпечки зависит также и от особенностей вашей духовки.

Хлеб готов, когда его верх зарумянится и покроется золотисто-коричневатыми конопушками. Отсюда и название хлеба «Конопушка»

Выпеченный хлеб выкладываем на решётку до полного остывания.

Пшеничный хлеб с манной крупой на закваске

Видеорецепт

Хлеб по этому рецепту всегда получается невероятно вкусным, с тончайшей мягкой корочкой.

А, благодаря манной крупе, мякиш у хлеба получается упругий и при нарезке, практически, не крошится.

Ингредиенты

Для пшеничной закваски (опары):
1—2 ст. л. пшеничного стартёра
120 г белой пшеничной муки
120 мл воды комнатной температуры

Для теста:
170 г белой пшеничной муки
100 г пшеничной цельнозерновой муки
100 г манной крупы
220 г пшеничной закваски (опары)
200 мл воды комнатной температуры
1 ст. л. сахара
1 ч. л. соли
2 ст. л. растительного масла

Приготовление пшеничной закваски (опары)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартёр. Добавляем воду. Перемешиваем.

Высыпаем просеянную муку. Опять перемешиваем.

Накрываем плёнкой. Оставляем для созревания на 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 3.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса выкладываем закваску (опару). Наливаем воду. Добавляем соль, сахар, растительное масло, просеянную муку 2-х видов (белую пшеничную и пшеничную цельнозерновую), манную крупу.

Вымешиваем тесто минут 7 на 2 скорости. Если вручную, то минут 20.

Вымешанное тесто получается однородным, очень мягким и, достаточно, липким.

Выкладываем тесто в миску, немного смазанную растительным маслом, округляем тесто, переворачиваем его швом вниз, накрываем, чтобы тесто не заветривалось и оставляем при комнатной температуре на 3—4 часа. Через 1,5 часа сделаем тесту обминку. Вытягиваем тесто за один край и складываем в середину. И так – по кругу. Накрываем и оставляем на оставшееся время.

За время расстойки тесто должно увеличиться в объёме раза в 3.

Формовка. Окончательная расстойка

Рабочую поверхность хорошо присыпаем мукой. Выкладываем тесто. Округляем его, а затем помещаем швом вниз в форму, в которой хлеб и будет выпекаться. Форма может быть любая: круглая, прямоугольная, овальная. Накрываем и оставляем на расстойку часа на 2 или до увеличения теста в объёме раза в 1,5.

Выпечка

Перед выпечкой смазываем верх теста крепким чаем и отправляем в холодную духовку. Выставляем температуру 200° С и выпекаем хлеб минут 50.

Хлеб готов, когда его верх хорошо зарумянится.

Выпеченный хлеб освобождаем от формы и остужаем на решётке.

Самый простой рецепт белого хлеба на закваске

Видеорецепт

Очень вкусный хлеб с хрустящей, ароматной корочкой. Если вы являетесь обладателем ржаной или пшеничной закваски, то выпечь этот хлеб вам не составит, практически, никакого труда. Этот хлеб будет ещё вкуснее и полезнее, если 100 г белой пшеничной муки вы замените на 100 г амарантовой муки. Пекари-профессионалы говорят, что при добавлении амарантовой муки к обычной хлебопекарной, выпечка приобретает лечебные свойства.

Ингредиенты для 2-х булок

Для пшеничной закваски (опары):
1 ст. л. стартёра (пшеничного или ржаного)
200 г белой пшеничной муки
200 мл воды комнатной температуры

Для теста:
850 г белой пшеничной муки
400 г пшеничной закваски (опары)
400 мл воды комнатной температуры
15 г соли

Приготовление закваски (опары)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартёр. Добавляем воду. Перемешиваем.

Высыпаем просеянную муку. Опять перемешиваем.

Накрываем. Оставляем для созревания на 8—12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме раза в 3.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса выкладываем закваску (опару). Наливаем воду. Добавляем просеянную муку, соль.

Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на 2 скорости.

Тесто получается достаточно крутым, но мягким, однородным и эластичным.

Готовое тесто округляем. Можно это сделать на рабочей поверхности, при этом присыпать рабочую поверхность мукой не обязательно. Тесто не должно липнуть к рукам.

Можно округлить тесто прямо на весу, подтягивая его края вниз к середине.

Выкладываем округлённое тесто в миску, немного смазанную растительным маслом, накрываем, чтобы тесто не заветривалось и оставляем при комнатной температуре на 3—4 часа или до тех пор, пока тесто не увеличится в объёме раза в 3.

Формовка. Окончательная расстойка

Рабочую поверхность слегка присыпаем мукой. Выкладываем тесто. Делим тесто на 2 части нужной массы. Каждую часть округляем.

Округлённое тесто (швом вверх) накрываем и оставляем в покое минут на 15—20, а затем придаём ему желаемую форму. Например, можно одной части теста придать круглую форму, а другой овальную. Это и будут заготовки будущего хлеба.

Заготовки выкладываем швом вверх в корзинки для расстойки, предварительно присыпанные мукой и оставляем на окончательную расстойку на 1 час. За это время заготовки должны увеличиться в объёме раза в 1,5.

Выпечка

Перед выпечкой выкладываем заготовки на пергамент, делаем на будущем хлебе несколько надрезов.

Выпекаем хлеб прямо на пергаменте на противне в духовке, заранее прогретой до 200° С, минут 40—45. Хлеб готов, когда он хорошо подрумянится со всех сторон.

Хлеб будет значительно вкуснее и красивее, если его выпекать на хлебопекарном камне.

Выпеченный хлеб остужаем на решётке.

Самый простой рецепт пшеничного цельнозернового хлеба на закваске

Видеорецепт

В составе хлеба 80% пшеничной цельнозерновой муки и только 20% белой пшеничной муки. Хлеб богат железом, клетчаткой и другими полезными для нашего организма веществами. Является отличным дополнением и к первым, и ко вторым блюдам.

Ингредиенты

Для закваски (опары):
30 г пшеничного стартёра
100 г пшеничной муки в/с
100 мл воды

Для теста:
400 г пшеничной муки цельнозерновой
200 г пшеничной закваски
220 мл воды
10 г соли

Приготовление закваски (опары)

В миске смешиваем все ингредиенты. Накрываем. Оставляем для созревания от 8 до 12 часов при комнатной температуре. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме примерно в 3 раза.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса выкладываем закваску (опару). Наливаем воду. Добавляем просеянную муку, соль.

Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на 2 скорости.

Тесто получается достаточно плотным, но в то же время мягким, однородным и эластичным.

Готовое тесто округляем. Можно это сделать на рабочей поверхности, при этом, присыпать рабочую поверхность мукой не обязательно. Тесто не должно липнуть к рукам.

Можно округлить тесто прямо на весу, подтягивая его края вниз к середине.

Выкладываем округлённое тесто в миску, немного смазанную растительным маслом, накрываем, чтобы тесто не заветривалось и оставляем при комнатной температуре на 3—4 часа.

Формовка. Окончательная расстойка

Рабочую поверхность слегка присыпаем мукой. Выкладываем тесто и округляем его, а затем придаём ему желаемую форму. Например, овальную. Это и есть заготовка будущего хлеба.

Заготовку выкладываем швом вверх в корзинку для расстойки, предварительно присыпанную мукой, и оставляем на окончательную расстойку на 1—1,5 часа. За это время заготовка должна увеличиться в объёме раза в 1,5—2.

Выпечка

Перед выпечкой выкладываем заготовку на пергамент, делаем на будущем хлебе несколько продольных или поперечных надрезов.

Выпекаем хлеб прямо на пергаменте на противне в духовке, заранее прогретой до 180—200° С, минут 40. Хлеб готов, когда он хорошо подрумянится со всех сторон.

Хлеб будет значительно вкуснее и красивее, если его выпекать на хлебопекарном камне.

Выпеченный хлеб остужаем на решётке.

Самый простой рецепт чёрного хлеба на закваске

Видеорецепт

Очень ароматный и вкусный чёрный ржаной хлеб – традиционное дополнение к любому блюду. Этот хлеб содержит много клетчатки, микроэлементов, железа. Исстари ржаной хлеб готовился на закваске. Но, в целях ускорения и удешевления процесса изготовления, в наше время стали выпекать этот хлеб из теста на дрожжах.

Ингредиенты

Для ржаной закваски (опары):
2 ст. л. ржаного стартёра
140 г ржаной муки
140 мл воды комнатной температуры

Для теста:
210 г ржаной муки
100 г белой пшеничной муки
280 г ржаной закваски (опары)
175 мл воды комнатной температуры
2 ч. л. сахара
1 ч. л. соли
2 ст. л. растительного масла
кориандр для посыпки (молотый или в зёрнах)

Приготовление ржаной закваски (опары)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем стартёр. Добавляем воду. Перемешиваем.

Высыпаем просеянную муку. Опять перемешиваем.

Накрываем. Оставляем для созревания до 12 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме минимум раза в 2.

Тесто. Предварительная расстойка

В глубокую миску выкладываем закваску (опару). Наливаем воду. Добавляем просеянную муку (ржаную и пшеничную), соль.

Поскольку в ржаной муке клейковины гораздо меньше, чем в пшеничной муке, в длительном вымешивании теста нет необходимости. Вымешиваем тесто до тех пор, пока оно не скомкуется в колобок. Сначала месим с помощью вилки или ложки, а затем руками.

Тесто получается достаточно однородным, мягким, очень липнет к рукам. Для удобства при работе с таким тестом руки желательно смазать растительным маслом.

Готовое тесто выкладываем в миску, смазанную растительным маслом, накрываем, чтобы тесто не заветривалось, и оставляем при комнатной температуре на расстойке на 2 часа.

Формовка. Окончательная расстойка

После расстойки выкладываем тесто в любую форму. Очень удобно выпекать чёрный хлеб в стандартной форме для выпечки хлеба из алюминия, предварительно смазанную растительным маслом. Размеры стандартной формы из алюминия: 215х105х105.

Плотно утрамбовываем тесто, выравниваем поверхность рукой, смоченной в воде, или небольшим роликом.

Форму накрываем и оставляем при комнатной температуре примерно на 1 час.

Выпечка

Непосредственно перед выпечкой смазываем поверхность хлеба крепким чаем и посыпаем в небольшом количестве целыми или молотыми зёрнами кориандра.

Ставим хлеб выпекаться в духовку, разогретую до 180 – 200° С, примерно на 50 – 60 минут.

Выпекается хлеб без пара.

Готовый хлеб вынимаем из формы минут через 10.

Выкладываем хлеб на решётку. Чтобы хлеб полностью раскрыл все свои вкусовые качества, накрываем полотенцем, и оставляем до полного остывания.

Тартин хлеб

Видеорецепт

Этот хлеб не для новичков. Не получится. Я решила его испечь только после того, как набралась некоторого опыта в хлебопечении.

Хлеб получился изумительно вкусный, ароматный и съели его мгновенно без ничего. Даже не хотелось делать из него бутерброды, чтобы не портить вкус никакими добавками. Мякиш у хлеба, как из тонкой паутины и, при этом, очень упругий. Корочка очень тонкая, хрупкая, хрустящая, безумно вкусная. А какой аромат! Просто словами не передать.

Ингредиенты

Для закваски (опары):
1 ст. л. ржаного или пшеничного стартёра
50 г пшеничной муки в/с
50 мл тёплой воды

Для теста:
375 мл воды
вся закваска (опара)
450 г пшеничной муки в/с
50 г цельнозерновой пшеничной муки
10 г соли

Приготовление закваски (опары)

В миске, где будет созревать закваска (опара), соединяем стартёр, воду, муку. Всё хорошо перемешиваем. Накрываем и оставляем до 8—10 часов.

Тесто. Предварительная расстойка

Разбавляем закваску 350 мл тёплой воды. Перемешиваем. Добавляем муку (белую пшеничную и пшеничную цельнозерновую). Перемешиваем тесто руками до тех пор, пока в тесте совсем не останется сухой муки. Тесто накрываем и оставляем для отдыха при комнатной температуре на 35 минут.

Добавляем соль и оставшиеся 25 мл воды. Перемешиваем до тех пор, пока тесто не станет практически однородным. Накрываем тесто и оставляем при комнатной температуре ещё на 30 минут. На этом этапе тесто уже начнёт наполняться пузырьками газа, начнёт подниматься и начнёт развивать свой вкус и силу.

Перекладываем тесто в посуду большего размера: стеклянную или пластиковую, немного смазанную растительным маслом. Вместо обычного вымешивания будем развивать тесто через серию складываний каждые 30 минут в течение 2,5 часов. Перед складыванием окунаем руку в воду, затем мокрой рукой захватываем нижнюю часть теста, растягиваем его, и складываем к середине или противоположной стороне. Поворачиваем миску на четверть оборота и повторяем действие.

После 3-х часов, тесто должно наполниться кислородом и увеличиться в объёме от 20 до 30 процентов. Если увеличение объёма теста не произошло, то продолжать объёмную ферментацию нужно ещё от 30 минут до 1 часа и, если понадобится, больше.

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, посыпанную мукой. С помощью скребка округляем тесто. К концу округления, тесто должно иметь упругую, гладкую поверхность.

Накрываем тесто и оставляем для отдыха на 20—30 минут.

Формовка. Окончательная расстойка

После отдыха придадим тесту круглую или овальную форму.

Очень аккуратно, стараясь тесто не обминать, растягиваем его в небольшую лепёшку и складываем втрое, для этого берем один край теста и складываем его к середине, противоположный край теста накладываем на предыдущий. Получившийся прямоугольник также сложим втрое путем складывания более короткого края к середине, а противоположного края – на него. Тесто перевернём и будем очень аккуратно округлять, придавая ему форму шара, пока не почувствуем, что шар из теста стал упругим и эластичным.

Аккуратно перекладываем тесто на пергамент, а затем вместе с пергаментом помещаем в корзинку для расстойки часа на 2,5.

Выпечка

Перед выпечкой разогреваем духовку до максимальной температуры. У меня электроплита с максимальной температурой 250° С.

Форму для выпечки вместе с крышкой также нужно разогреть минут 10.

Помещаем хлеб в форму, быстро делаем на хлебе надрезы, закрываем форму крышкой, отправляем в духовку и одновременно снижаем температуру духовки до 225° С. Выпекаем хлеб 20 минут, а затем осторожно снимаем крышку с формы и выпекаем ещё минут 15 или до тех пор, пока корочка не станет золотисто-коричневатого цвета.

Остужаем хлеб на решётке.

Тостовый пшенично-кукурузный хлеб на закваске

Видеорецепт

Замечательно вкусный хлеб для бутербродов с привкусом пряностей. Весь такой золотистый, мягкий и очень ароматный.

Для приготовления тостового хлеба желательно приобрести прямоугольную форму «пульман».

Ингредиенты

Для закваски (опары):
1—2 ст. л пшеничного стартёра
80 г пшеничной муки в/с
80 мл воды

Для теста:
320 г пшеничной муки в/с
50 г кукурузной муки
160 г закваски (опары)
150 мл воды
1 ст. л. сахара
½ ч. л. куркумы
1 ч. л. соли
½ ч. л. горчичного порошка
1 ч. л. сушёной зелени петрушки
¼ ч. л. молотого кориандра
2 ст. л. растительного масла

Приготовление закваски (опары)

В миске, где будет созревать закваска (опара), соединяем пшеничный стартёр, воду, муку. Всё хорошо перемешиваем. Накрываем и оставляем до 8—10 часов. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме примерно в 3 раза.

Тесто. Предварительная расстойка

В глубокую миску просеиваем муку (пшеничную и кукурузную), добавляем сахар, соль, куркуму, горчичный порошок, молотый кориандр и сушёную зелень петрушки, хорошо перемешиваем.

В дежу тестомеса выкладываем закваску (опару), добавляем воду, растительное масло, подготовленную мучную смесь.

Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на 2 скорости.

Замешанному тесту придаём форму шара и помещаем в миску, смазанную растительным маслом. Накрываем. Оставляем на расстойку на 3—4 часа.

За время расстойки тесто должно увеличиться в объеме раза в 3.

Формовка. Окончательная расстойка

После того, как тесто поднялось, выкладываем его на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Делим тесто на 3 равные части. Каждую часть округляем и раскатываем в тонкий пласт овальной формы.

Как можно плотнее скатываем каждый пласт в рулет, а затем выкладываем его в прямоугольную форму – «пульман».

Крышку пульмана смазываем растительным маслом.

Накрываем будущий хлеб крышкой пульмана и оставляем на расстойке часа на 2 или до тех пор, пока тесто не увеличится в объеме раза в 1,5.

Выпечка

Выпекаем хлеб в пульмане под крышкой в духовке, разогретой до 180˚ С, примерно 35 минут.

Выпеченный хлеб вынимаем из пульмана и остужаем на решётке.

Полностью остывший хлеб режем на порционные куски и подаём к столу.

Хлеб полярный простой на густой закваске

Видеорецепт

Очень красивый и вкусный хлеб на каждый день.

Ингредиенты для 2-х булок

Для густой закваски:
2 ст. л. ржаного или пшеничного стартёра
147 г ржаной обдирной муки
103 мл воды

Для «светлого» теста:
250 г густой закваски
150 г ржаной обдирной муки
700 г пшеничной муки в/с
530—550 мл воды
18 г соли

Для «тёмного» теста:
600 г «светлого» теста
50 г солода ржаного ферментированного или 10—25 г его концентрата

Приготовление густой закваски

Для густой закваски смешиваем в миске стартёр, воду и муку. Накрываем и оставляем для созревания на 8—12 часов.

Тесто. Предварительная расстойка

Сначала замешиваем «светлое» тесто.

В дежу тестомеса выкладываем густую закваску, добавляем воду, соль, просеянную муку двух видов (ржаную обдирную и пшеничную в/с).

Вымешиваем тесто в тестомесе на 2 скорости 5 минут, до образования однородной консистенции.

От замешанного «светлого» теста отделяем 600 г, к нему добавляем затемнитель (солод ржаной ферментированный, или его концентрат, или любой другой затемнитель аналогичного действия).

Концентрата берём в 5 раз меньше по сравнению с неконцентрированным солодом, но, чтобы увеличить контраст между «тёмным» и «светлым» тестом, можно концентрата взять в 2 раза меньше по сравнению с неконцентрированным солодом.

Замешиваем «тёмное» тесто до образования однородной массы по консистенции и цвету.

«Светлое» и «тёмное» тесто выбраживаем по отдельности от 3 до 4 часов. За это время тесто должно увеличиться в объёме раза в 3.

Готовое тесто, «светлое» и «тёмное», выкладываем на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Каждый вид теста округляем, собирая его края к центру. Получаем 2 шара теста: «светлый» и «темный».

Формовка. Окончательная расстойка

Делим «светлое» и «тёмное» тесто на 2 части каждое. Скатываем каждую часть в шарики. Получаем 4 шарика: 2 «светлого» теста, 2 «тёмного» теста.

Каждый шарик раскатываем в пласт.

Кладем один пласт на другой, внизу «светлый» пласт, вверху «тёмный». Подгоняем по размеру. Скатываем в рулет.

Получаем 2 заготовки будущего хлеба.

Выкладываем заготовки на пергамент, а затем вместе с пергаментом перекладываем в овальные расстоечные корзины.

Накрываем заготовки и оставляем на расстойке от 1,5 до 2 часов.

Выпечка

Выпекаем хлеб в разогретой духовке при температуре 195° С в течение 20—35 минут.

Готовый хлеб остужаем на решётке.

Чамбелла с брынзой и специями из теста на закваске

Видеорецепт

Чамбелла – это потрясающе вкусный пшеничный хлеб-бублик. Начинок для чамбеллы множество, но этот рецепт чамбеллы с начинкой из брынзы. У испечённой чамбеллы достаточно крупный пористый мякиш, тонкая, хрустящая и очень аппетитная корочка.

Ингредиенты

Для закваски (опары):
2 ст. л. пшеничного стартёра
120 г белой пшеничной муки
120 мл воды комнатной температуры

Для теста:
480 г белой пшеничной муки
288 мл воды
240 г закваски (опары)
1 ст. л. бальзамического уксуса
2 ст. л. оливкового масла
12 г соли

Для начинки:
300—400 г брынзы
майоран, базилик, орегано по вкусу

Приготовление закваски (опары)

В миске смешиваем все ингредиенты. Накрываем. Оставляем для созревания от 8 до 12 часов при комнатной температуре. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме примерно в 3 раза.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса выкладываем закваску (опару). Добавляем воду, соль, уксус, оливковое масло. Выкладываем просеянную муку.

Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на 2 скорости.

Готовое тесто выкладываем в миску, смазанную растительным маслом, округляем прямо в миске.

Миску с тестом накрываем и оставляем при комнатной температуре часа на 3—4.

За время расстойки тесто должно увеличиться в объеме раза в 3.

Формовка. Окончательная расстойка

После того, как тесто побродило 3—4 часа, выкладываем его на пергамент, присыпанный мукой.

Руками аккуратно формируем пласт в форме прямоугольника одинаковой толщины по всей поверхности.

Посыпаем тесто, брынзой, измельчённой на средние кусочки и специями. Равномерно распределяем начинку по всей поверхности теста.

Сворачиваем тесто в рулет, а затем придаём форму бублика.

Концы рулета закрепляем. Получаем заготовку чамбеллы.

Выкладываем заготовку вместе с пергаментом в круглую форму.

Накрываем и оставляем для расстойки на 1 час.

За время расстойки чамбелла должна немного увеличиться в объёме.

Выпечка

Выпекаем чамбеллу в форме, в которой она расстаивалась, в духовке, заранее разогретой до 200° С, минут 35 до золотисто-коричневатой корочки.

Остужаем чамбеллу на решётке, а затем нарезаем на порционные куски, выкладываем на блюдо и подаём к столу.

Шаньги из теста на закваске

Видеорецепт

Шаньги – небольшие лепешки, покрытые начинкой и смазанные сверху сметаной.

Начинка может быть разной: крупяной, овощной, творожной. Этот рецепт – с начинкой из картофеля.

Едят шаньги горячими, свежевыпеченными.

Ингредиенты

Для закваски (опары):
30 г пшеничного стартёра
160 мл воды
160 г белой пшеничной муки

Для теста:
800 г белой пшеничной муки
320 г закваски (опары)
300 мл молока
100 мл воды
1 ст. л. сахара
½ ст. л соли
50 мл растительного масла

Для начинки:
1 кг картофеля
70 г сливочного масла
150 г сметаны

Для смазки:
растопленное сливочное масло

Приготовление закваски (опары)

В миске смешиваем все ингредиенты. Накрываем. Оставляем для созревания от 8 до 12 часов при комнатной температуре. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме примерно в 3 раза.

Тесто. Предварительная расстойка

В дежу тестомеса выкладываем закваску (опару), добавляем молоко, воду, растительное масло, сахар, соль, просеянную муку.

Вымешиваем тесто в тестомесе на 2 скорости минут 5. Вручную вымешивать тесто нужно несколько дольше.

Тесто вымешивается до эластичности, однородности, гладкости.

Вымешанное тесто округляем прямо на весу, а затем выкладываем в миску, немного смазанную растительным маслом.

Накрываем миску, чтобы тесто не заветривалось, и оставляем на расстойке примерно на 4—5 часов.

За время расстойки тесто должно увеличиться в объёме примерно раза в 3.

Формовка

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Тесто округляем и делим на 14 равных частей. Каждую часть округляем и раскатываем в лепёшку диаметром 15—18 см.

Выкладываем лепёшку на противень, покрытый пергаментом. Сверху лепёшки выкладываем начинку, равномерно распределяя её по поверхности лепёшки. Смазываем сметаной. Получаем заготовки шанег.

Выпечка

Духовку разогреваем до 180° С. Отправляем противень с заготовками в духовку на 15 минут. Если же мы хотим получить шаньги более хрустящими, выпекаем их 20 минут.

Достаём шаньги из духовки, обильно смазываем растопленным сливочным маслом, накрываем либо крышкой-куполом, либо полотенцем и оставляем минут на 30.

К столу шаньги подаем горячими.

Тесто на пшеничной закваске для несладкой выпечки

Видеорецепт

Из этого теста можно выпечь и великолепный пшеничный хлеб, и очень вкусную несладкую выпечку с различными начинками, в т. ч. пироги, пиццу, калачи и пр.

Ингредиенты

Для закваски (опары):
50 г пшеничного стартёра
200 мл воды
200 г белой пшеничной муки

Для теста:
600 г белой пшеничной муки
200 г цельнозерновой пшеничной муки
450 г закваски (опары)
370 мл воды
40 мл оливкового масла (можно заменить на любое растительное)
1 ст. л. тростникового или белого сахара
1 ч. л. соли

Приготовление закваски (опары)

В ёмкость, где будет созревать закваска (опара), выкладываем пшеничный стартёр. Добавляем воду. Всё хорошо перемешиваем до однородности. Добавляем белую пшеничную муку. Опять всё хорошо перемешиваем. Накрываем смесь. Оставляем для созревания от 8 до 12 часов при комнатной температуре. За это время закваска (опара) должна увеличиться в объёме примерно в 3 раза.

Приготовление теста. Расстойка

В дежу тестомеса выкладываем закваску (опару), добавляем воду, растительное масло, сахар, соль, просеянную муку.

Вымешиваем тесто в тестомесе 5 минут на 2 скорости.

Готовое тесто получается очень мягким, однородным, эластичным и не липнет к рукам.

Тесто округляем прямо на весу, а затем выкладываем в миску, немного смазанную растительным маслом.

Накрываем миску, чтобы тесто не заветривалось, и оставляем на расстойке примерно на 3—4 часа.

Во время расстойки, примерно в середине, делаем тесту одну обминку.

Для этого максимально вытягиваем тесто за один край и складываем его к середине. И так – по кругу. Тесто переворачиваем, округляем его прямо в миске, для удобства смазываем руки растительным маслом, и оставляем на расстойке на оставшееся время.

За это время тесто должно увеличиться в объёме примерно раза в 3.

При необходимости, если есть ограничение по времени можно оставить тесто в миске на 1 час, а затем поставить миску с тестом в холодильник, примерно, от 8 до 12 часов. В этом случае обминку тесту делать не нужно.

После того, как выложите тесто из холодильника, нужно оставить его при комнатной температуре примерно на 1—1,5 часа, пока тесто не примет температуру помещения

Выкладываем тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой.

Тесто округляем, придавая ему форму шара, накрываем и оставляем для отдыха минут на 20.

После отдыха тесто готово для дальнейшего использования.

Кормление и хранение пшеничной закваски

Видеорецепт

Много закваски я не храню – грамм 50, не более. Это небольшое количество закваски, на которой выращивается закваска (опара), называют стартёром.

Кормлю я стартёр всегда вечером, стараюсь в одно и тоже время, где-то от 20 до 23 часов.

Отбираю 10 г стартёра. Кормлю в пропорции 1:2:2, то есть, одна весовая часть стартёра, две весовые части муки, две весовые части воды.

Стартёр я кормлю только пшеничной мукой высшего сорта. У меня на этот счёт своя теория. В пшеничной муке высшего сорта не очень много питательных веществ для поддержания нормальной флоры. Но всё же они есть. И только очень сильная закваска способна выжить в таких условиях. Если мой стартёр после кормления пшеничной мукой высшего сорта чувствует себя отлично, значит он всегда будет способен создавать молодую пшеничную закваску (опару), способную поднять тесто.

Пшеничный стартёр я храню в баночке небольшого размера на рабочем кухонном столе при комнатной температуре, и никогда не храню в холодильнике.

В момент наивысшего своего подъёма, стартёр обладает

приятным молочно-сливочным ароматом. Этот аромат будет держаться у стартёра до тех пор, пока стартёр не опадёт. Я это называю уходить «в спячку» или «на отдых». Когда стартёр опадёт, аромат у него может быть разный – от просто кислого, до резкого уксусно-кислого. Чем дольше стартёр находится в состоянии покоя, тем кислее у него может быть аромат. Это нормально.

Оставшийся после кормления стартёр, я использую для выведения закваски (опары), если планирую выпечку хлеба или хлебобулочных изделий. Если в моих планах выпечки нет, оставшуюся после кормления закваску, я либо выбрасываю, либо собираю в отдельную баночку, до тех пор, пока не соберётся нужное количество закваски, и замешиваю на ней тесто для оладий или блинов. Хранить сборную закваску можно в холодильнике, но при этом помнить, что тесто на этой закваске и выпечка из него будет с ярко выраженной кислинкой.

Как приготовить закваску (опару) для выпечки хлеба

Видеорецепт

Ингредиенты

2—3 ст. л. пшеничного или ржаного стартёра
200 г муки
200 мл воды комнатной температуры

В миску, где будет созревать закваска (опара), выкладываем 2—3 ст. л. стартёра.

Добавляем воду. Перемешиваем. Высыпаем просеянную муку. Опять перемешиваем. Накрываем.

Оставляем созревать до тех пор, пока закваска (опара) не увеличится в объёме раза в 3.

Время на созревание закваски (опары) может уйти от нескольких до 8—12 часов и даже более. Зависит от температуры в помещении, от подъёмной силы стартёра, от наличия сквозняков в месте, где созревает закваска (опара), от рецептуры хлебобулочных изделий и пр.

Чтобы проверить готовность закваски (опары) для приготовления теста, нужно половину чайной ложки закваски (опары) поместить в стакан с водой комнатной температуры. Если закваска (опара) останется на поверхности воды, значит она готова и будет способна поднять тесто при расстойке.

Для информации

Белая пшеничная мука – пшеничная мука высшего или 1 сорта.

Закваска хлебная – это кислое тесто (жидкое или густое), содержащее в большом количестве молочнокислые бактерии и дикие дрожжи.

Стартер – небольшое количество зрелой закваски, которая служит для выведения закваски (опары).

Закваска (опара) – это закваска, созревшая на основе стартера. Для этого стартер нужно смешать с водой и мукой, накрыть и оставить для созревания от нескольких до 8—12 часов и даже более. Время зависит от температуры в помещении, где будет происходить созревание закваски (опары), от подъемной силы стартера, от наличия сквозняков в месте, где созревает закваска (опара), от рецептуры хлебобулочных изделий и пр.

Чем теплее в помещении, где созревает закваска (опара), тем быстрее закваска созреет, увеличится в объеме и достигнет своего наивысшего подъёма.

Закваска (опара) в соответствии с технологией хлебопечения используется как начальный состав для приготовления основного теста, поэтому и готовить её нужно до введения в основное тесто.

Закваску (опару) для приготовления теста нужно использовать на пике созревания, можно даже, чуть раньше.

Пик созревания закваски – это, когда закваска после кормления поднимается до своего наивысшего подъёма, а затем начинает опускаться. Вот этот момент важно не упустить. Если замесить тесто на опавшей закваске (опаре), то тесто и хлеб на такой закваске (опаре) будут кислыми.

Предварительная расстойка – это время, на которое оставляют тесто в покое после его замеса, предварительно накрыв тесто, чтобы оно не заветривалось и не подсыхало. Предварительная расстойка теста на закваске длится, обычно, от 3 до 6 часов. Время зависит от температуры в помещении. Чем выше температура, тем быстрее пройдёт расстойка теста. За время расстойки объём теста увеличивается в 2—3 раза, формируется его структура, а вкус и аромат приобретают силу и глубину.

Окончательная расстойка – это время, на которое тесто оставляют в покое во второй раз, после того, как ему придали ту форму будущего хлебобулочного изделия, которую хотят видеть в готовом продукте. Оставляя тесто на расстойку, его всегда нужно накрывать плёнкой, полотенцем, крышкой и пр. Время

окончательной расстойки может составлять примерно 1—1,5 часа. Но в прохладном помещении – возможно и более. За это время объём хлеба может увеличиться раза в 2. Расстойку желательно проводить под неусыпным контролем. Лучше, если тесто не достоит, чем перестоит.

Клейковина (глютен) – белок, содержащийся во многих злаках, особенно в пшенице, овсе, ячмене, ржи. Чем более развита клейковина в тесте, тем эластичнее тесто и тем быстрее оно поднимается при выпечке.

Корзинки для расстойки теста – это корзинки, которые используются для овальных и круглых хлебов. Корзинки могут быть из натуральных прутьев, например, из лозы ротанга, могут быть из пластмассы и пр. Это идеальное приспособление для расстойки теста, так как небольшие промежутки между прутьями позволяют тесту получить больше воздуха, что благоприятствует быстрейшему подходу теста.

Я для этих целей приобрела расстоечные корзинки из натуральной лозы ротанга. Незаменимая вещь для тех, кто печёт хлеб. Тесто в корзинках из лозы ротанга в процессе расстойки дышит и насыщается кислородом. Кроме того, расстойка в корзине из ротанга придаёт необычную рифлёную поверхность готовому хлебу.

Пекарская лопата – это деревянная лопата, с которой очень удобно выкладывать хлеб на хлебопекарный камень или противень в духовку. Если лопаты нет, можно использовать обыкновенную плоскую доску для разделки продуктов.

Хлебопекарный камень (пекарский камень) – камень для выпечки хлеба. Обычно изготавливается из натурального шамота (огнеупорной глины). Конечно, можно печь хлеб без пекарского камня. Я сама, когда начинала печь, не придавала значения пекарскому камню, думала, что это блажь для развлечения на кухне. И хлеб у меня получался ароматным и вкусным. Я думала, что этот хлеб – само совершенство.

Но когда я, всё-таки, приобрела камень (даже не знаалю, что меня к этому побудило), я почувствовала разницу в выпечке сразу: хлеб вырос вверх, а не расползался по противню, равномерно покрылся золотистой корочкой, структура мякиша в выпеченном хлебе оказалась удивительно красивой и на вкус хлеб получился намного вкуснее. И сейчас камень у меня постоянно находится в духовке, я на нём выпекаю всё, и не только хлеб.

Аутолиз/автолиз в хлебопечении – это процесс расстойки смеси муки и воды перед замесом теста. Если смешать муку и воду до добавления остальных ингредиентов и дать этой смеси

постоять от 20 минут до 1 часа, то тесто слегка перемешивается само по себе, становится мягче и позволяет в дальнейшем ускорить замес.

Считается, что в своё время этот метод был открыт французским профессором и хлебопекарем Раймондом Калвелем. Хотя понятно, что этим методом пользовались на Руси исстари, не называя этот процесс таким научным словом аутолиз / автолиз.

Заготовка – это полуфабрикат будущего хлебобулочного изделия до его выпечки.

Комнатная температура – когда я говорю: «при комнатной температуре», я имею ввиду температуру в помещении примерно 20—23˚ С.

Формы для выпечки хлеба – это разновидности форм для выпечки хлеба из различных материалов (чугун, нержавейка, алюминий, керамика и пр.). Формы могут быть круглые, овальные, прямоугольные. Я часто в качестве формы для хлеба использую сковороду со съёмной ручкой, чугунную кастрюлю, казан, чугунный сотейник. Поэтому, если всё это есть в хозяйстве, не обязательно тратить деньги на приобретение форм для хлеба. Тем более, что сейчас это всё недешёвое удовольствие.

Обминка – это перемешивание теста во время предварительной расстойки. Обминка нужна для укрепления клейковины теста. Существует несколько видов обминок. Один из них – растягивание и складывание. При растягивании и складывании из теста удаляется лишний скопившийся углекислый газ, тесто насыщается кислородом. В результате тесто становится более упругим и крепким, а выпеченный хлеб получится пышным и пористым.

Как я растягиваю тесто и складываю.

Выкладываю тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой. Беру один край теста, максимально его вытягиваю и складываю к середине. И так – по кругу. В завершении тесто переворачиваю швом вниз и, похлопывая по бокам, придаю ему форму шара. Последнее действие необходимо для сглаживания неровностей на поверхности теста и создания, так называемой плёнки, которая будет препятствовать выходу газов из теста в процессе расстойки.

Если тесто достаточно жидкое, то его обминку я делаю прямо в миске по вышеуказанной технологии.

Готовность теста к выпечке – в своё время я нашла в интернете такую информацию о готовности теста к выпечке: если после нажатия пальцем на поднявшееся тесто, ямка выравнивается медленно, то тесто готово к выпечке и его можно

ставить в духовку. Но, скажу откровенно, мне понадобилось немало времени, чтобы осмыслить и освоить это на практике.

Несколько слов о тестомесе.

В моих рецептах для замешивания теста я использую тестомес. Но это совсем не значит, что все мои рецепты хлеба предназначены для тестомеса. Конечно же, если у вас нет тестомеса, то вы можете замешивать тесто ручным замесом. Главное помнить, что ручной замес по времени очень отличается от замеса в тестомесе. Если в тестомесе можно вымесить тесто до умеренной клейковины за 5—7 минут, то при ручном замесе на это может уйти до 30 и более минут.

Почему я приобрела тестомес? По очень простой причине. Тестомес существенно сокращает время для вымешивания теста и физически облегчает сам процесс вымешивания. На качество хлеба и его вкус процесс ручного замеса или вымешивания в тестомесе не влияет. Хлеб на закваске получается очень вкусным при любом замесе. Я это утверждаю, опираясь на мой личный опыт. Хотя в интернете я часто встречаю мнение, что при ручном замесе хлеб получается вкуснее. Я даже не буду это оспаривать. Каждый должен решать сам, как ему удобнее вымешивать тесто и какой хлеб вкуснее – на ручном замесе или в тестомесе.

Если вы, всё же, решите приобрести тестомес, хочу порекомендовать двухскоростной тестомес. С помощью первой скорости обеспечивается перемешивание ингредиентов, а сам замес происходит на второй скорости. Замес происходит быстро, тесто получается очень пышным и светлым (за счёт активного воздействия на клейковину). Вместе с тем нужно помнить, что не для всех видов муки полезен интенсивный замес. Например, такой замес ржаного хлеба ведёт к его ухудшению.